PRESS RELEASE

森ビル株式会社
2026 年 6 月 16 日

世界各国の味が楽しめるバーガーや目の前で仕上げるライブ感満点のバーガーが登場！

「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」開催

六本木ヒルズ・麻布台ヒルズ・虎ノ門ヒルズより過去最多の 37 店舗が大集結

森ビル株式会社（東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾）が運営する六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズでは、夏のグルメの祭典「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」を 7 月 1 日（水）～8 月 31 日（月）の期間に開催します。昨年も好評をいただいた本イベントに、今年は過去最多の 37 店舗が参戦。各店がオリジナリティを発揮した自信作のバーガーを、本イベント限定で提供します。



本イベントでは、お食事いただいたお客様による「ヒルズアプリ」での投票によって、全店の頂点となる「総合グランプリ」と、ヒルズ各館で No.1 となる「館グランプリ」を決定します。栄えあるグランプリを獲得したバーガーは、より多くのお客さまにお楽しみいただけるよう、期間を延長して販売する予定です。過去最多の 37 店舗が参加する今年は、王道のバーガー専門店にとどまらず、今年オープンしたばかりの新店舗や、多種多様なジャンルの名店から、独自のアイディアを詰め込んだ個性豊かな限定バーガーが集結します。

グルメバーガーグランプリ発祥の地、六本木ヒルズからは全 10 店舗が参加。NY 発、ミシュラン一つ星を獲得した**オショモコ**のオリジナルのサルサマチャを贅沢にかけた**「OXOMOCO サルサマチャバーガー」**や、**南翔饅頭店(ナンショウマントウテン)**のトロトロに煮込んだ角煮を挟んだ**「点心師特製 上海角煮バーガー ～フカヒレスープ添え～」**など、ユニークなバーガーが登場します。また、麻布台ヒルズからは全 9 店舗が参加。**ショーグンバーガー**のオマール海老と和牛を重ねた、フレンチの一皿のような**「オマール海老と和牛バーガー」**や、**ペルー料理アルド**のペルーを代表する料理「ロモ サルタード」を大胆に挟んだ**「マチュピチュバーガー」**など、異国情緒あふれるバーガーを堪能いただけます。そして虎ノ門ヒルズからは、全 18 店舗が参加。Tacos Way の特製のスパイシーチーズソースをかけて食べる**「LA バーガー」**や、Plancha ZURRIOLA が鉄板焼きで目の前で焼き上げる**「スモーキーチポトレ×マンゴークランチバーガー」**など、ライブ感あふれるバーガーの他、美味しさだけではなく見た目も楽しいバーガーを数多くご用意します。

■「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」開催概要

開催日時：2026 年 7 月 1 日（水）～8 月 31 日（月）
開催場所：六本木ヒルズ、麻布台ヒルズ、虎ノ門ヒルズ
公式サイト：https://www.hills-site.com/burgergp/

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ヒルズ PR 事務局（サニーサイドアップ内）
担当：岩﨑（080-4149-8178）、寺島（080-4652-3813）、吉田（080-7954-0896）
TEL： 03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 E-mail：hills_pr@ssu.co.jp

※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■ひと口で海を越える！？世界各国の美味を詰め込んだバーガーが勢揃い

本場アメリカの最高品質ビーフや、グルメ大国ペルーの伝統料理、日本生まれの洋食メンチカツなど、バンズに挟む食材には世界各国の色が出ます。ソースやバーガーを通して世界各国の魅力をぜひご体感ください。

六本木ヒルズ

・37 ステーキハウス ＆ バー

熟成牛と胡椒の王様カンポットペッパーのロックラック風バーガー フレッシュライム香るサワークリーム＆レフォールソース/3,500円

21 日間熟成ブラックアンガス×オージービーフを粗挽きにし、旨みを閉じ込めグリルしたパティはがっつり 180g。肉を頬張る幸せをますます押し上げるのは、華やかな風味と辛さを持つカンボジアの最高級生胡椒のカンポットペッパーです。ローストして甘みを引き出したパプリカが彩りを添え、ピンクペッパーとライムが爽やかなソースをかけると手が止まらない美味しさです。



六本木ヒルズ

・オショモコ

OXOMOCO サルサマチャバーガー/2,500 円

N. Y.ブルックリンでミシュラン一つ星を獲得したモダンメキシカン「オショモコ」から、メキシコ料理の伝統手法と素材を活かした斬新なバーガーが登場！味わいの決め手はシグネチャーディッシュにも使用するサルサマチャソース。数種の乾燥唐辛子とナッツ、ニンニク、胡麻などを合わせた自家製で、ピリ辛の奥にコクが広がり、ビーフ 100%パティを引き立てます。キャラメライズドオニオンやグレイビーソースがさらなる深みをプラスします。



六本木ヒルズ

・南翔饅頭店（ナンショウマントウテン）

点心師特製 上海角煮バーガー ～フカヒレスープ添え～/2,980円

熟練の点心師が作る特製バンズは、にんじんを混ぜて練った生地を蒸し上げた、ふんわりもっちり食感。じっくり甘辛くとろとろに煮込んだ角煮を挟み、香菜やセロリなどの野菜をのせれば、独創的な上海式バーガーの出来上がり。刻み青ザーサイ入り特製マスタードソースがぴりりと効いています。贅沢な旨みのフカヒレスープは、お好みでバンズを浸して味わってもお楽しみいただけます。



麻布台ヒルズ

・ペルー料理アルド

マチュピチュバーガー/2,640 円

キヌア入りビーフパティの上にどっさり積み上がる、ペルー伝統料理の牛肉と野菜炒め「ロモ サルタード」。醤油ベースの後引く味わいに、ピリ辛チーズソースがかかって食欲をかきたてます。さらにペルーのアンデス、アマゾン、海岸地帯を表現した 3 種のソースが添えられて、スパイシーな味変の楽しみも。キャッサバフライはほくほく食感とほのかな甘みが格別です。



麻布台ヒルズ

・とんかつ河むら

W メンチカツバーガー/1,800 円

林 SPF ポーク 100%のメンチカツを 2 枚重ねたバーガーは食べ応え抜群。味噌とタルタルソースを出汁でのばした特製ソースがじわりとくる肉の旨みを引き立て、ほのかに甘みのあるブリオッシュバンズとの相性も抜群です。バンズに塗った和からし、ごぼうチップスの香り、ロメインレタスの食感も小気味よく、秀逸なバランス。とんかつ店ならではの和の工夫が光る一品です。



虎ノ門ヒルズ

・Plancha ZURRIOLA

スモーキーチポトレ×マンゴークランチバーガー/2,200円

スパニッシュ鉄板焼の専門店から登場するバーガーは、ハラペーニョを燻製した香辛料チポトレと甘酸っぱいフレッシュマンゴーをたっぷり合わせたソースが鮮烈な一品。鉄板でスマッシュして熱々に焼き上げた国産牛 100%パティやベーコンと一緒に頬張れば、スモーキーな風味、辛さ、甘さのバランスが絶妙です。フライドオニオンもざくざく小気味よいアクセントになります。



※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■歯応え満点の海老を音でも楽しむ。食べ比べにおすすめの”海老バーガー”

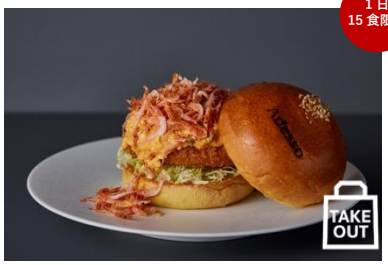
今年は各ヒルズより、ぷりぷりの海老を贅沢に使用した「海老バーガー」が揃いました。歯応え満点の弾力あふれる食感や、食べた時に広がる音の楽しさにも注目です。王道の海老カツバーガーからシュリンプケーキ、オマール海老の旨みを凝縮した特製ソースまで、海老尽くしのバーガーを食べ比べてみてはいかがでしょうか。

六本木ヒルズ

・アデッソ

オマール海老カツと濃厚ビスクの贅沢バーガー/3,300 円

ひと口頬張れば、オマール海老の旨みが口いっぱいに広がる極上の食体験。大きめにカットされたオマール海老と白脚海老の食感が楽しめるカツに、味の濃いブランド卵“蘭王”と、海老の味噌まで加えて煮詰めた濃厚なビスクの特製タルタルソースを合わせました。仕上げに桜海老の芳醇な香りを重ね、ブリオッシュが贅沢に包み込みます。



麻布台ヒルズ

・ショーグンバーガー

オマール海老と和牛バーガー/3,280円

オマール海老の贅沢な甘みと、黒毛和牛パティの力強い旨み。そこにクラムチャウダーソースの奥行きある味わいが重なり、全体をひとつにまとめます。ジャガイモとひじきのガレットがクリスピーな食感と程よい塩味のアクセントを添え、グリュイエールチーズの濃厚さ、ディルの爽やかさも好相性。途中でレモンを搾れば、唯一無二の美味しさがいっそう際立ちます。



麻布台ヒルズ

・サーワーン ビストロ

シュリンプバーガー/2,154 円

バンコク発モダンタイ料理の名店が生み出す、ぷりぷり食感が楽しいタイ風海老カツ「シュリンプケーキ」がバーガーに。タイから直送されるフレッシュなコブミカンの葉、パクチー、レモングラスの爽やかな香りが口いっぱいに広がります。甘味と酸味の 2 種類の梅を使ったソースが味に奥行きを与えて、後を引く美味しさです。スマッシュポテトと一緒にいかがでしょうか。



虎ノ門ヒルズ

・BRASSERIE by plein

オマール海老出汁のブイヤベースバーガー/2,750円

サクッと弾ける海老カツに、濃厚なオマール海老の特製アメリケーヌと、フェンネル香る爽やかなタルタルを合わせました。自家製ルイユを塗り焼き上げたバンズに、グリーンカール、紫キャベツのマリネ、トマトの爽快感がマッチ。トップは上品な甘さの天使の海老グリル。スペシャリテのブイヤベースとハーブポテトが添えられ、五感を満たす至高の一皿です。



虎ノ門ヒルズ

・RITUEL 虎ノ門

トリプルシュリンプバーガー/2,200円

ぷりぷりの身がぎっしりと詰まった海老カツに、オマール海老の出汁が効いたアメリケーヌソース、海老がごろっと入ったタルタルを重ねた、旨み三重の海老尽くしバーガー。自家製ブリオッシュバンズはエストラゴンバターが香り、蜜漬けレモンと有馬山椒、フレッシュディルが爽やかな後味を残します。伊勢海老塩を振ったスイートポテトフライも甘じょっぱさに夢中になること間違いありません。



※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■目の前で完成するライブ感も！誰もが虜になるこだわりのチーズバーガー！

昨年大好評の目の前でとろけるチーズを豪快にかけるチーズバーガーは今年も健在。食のエンタメが詰まったバーガーは虜になること間違いありません。フレッシュなブッラータやスパイシーチーズソースなど、各店舗のこだわりがつまった名物チーズバーガーにもご注目ください。

虎ノ門ヒルズ

・LAMMAS / ISTINTO

チーズ屋仕立てのB.L.T.C.バーガー/2,500円

高品質なヨーロッパチーズを徹底した管理でそろえる専門店が、チーズ好きのために作った一品です。その日最高の状態に熟成されたチーズを 5～6 種類ブレンドし、目の前でたっぷりメルト！ バンズにミモレット系のチーズ、レタス、トマト、ビーフ 100%の手ごねパティ、ベーコンを挟んだバーガー全体を覆いつくします。自然派ワインとのマリアージュをお楽しみください。



虎ノ門ヒルズ

・Tacos Way

LAバーガー/2,500円

ジューシーに焼き上げたビーフ 100%パティとハラペーニョを挟んだ、クラシックなアメリカンスタイルのバーガーを、特製チーズソースに豪快にディップ！ チポトレの辛さとチェダーのコクが溶け合ってやみつきに。L.A.ドジャー・スタジアムでのスタイルにならい、バーガーやトルティーヤチップスはヘルメットに入れて提供され、わくわく気分が盛り上がります。

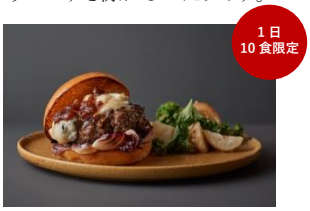


六本木ヒルズ

・毛利 サルヴァトーレ クオモ

国産牛100%パテのハニーマスタード・ゴルゴンゾーラバーガー/2,980 円

粗挽き国産牛つなぎなし 180g のパティは、ゴロッとした歯応えで肉本来の旨みがダイレクトに伝わってきます。たっぷりかけたはちみつの甘み、粒マスタードのぷちぷち食感、ゴルゴンゾーラピカンテなど 3 種のチーズに、シャリアピンソースのコクが重なって、手が止まらない美味しさに。ケールとポテトのサラダもハニーマスタードをまとい、気分をリフレッシュする際にぴったりです。



六本木ヒルズ

・オービカ モッツァレラバー

モッツァレラ アル マッシモ バーガー/3,200円

「自分にとってマッシモ（＝最高）なバーガー」を楽しんでほしいという思いで、3 種のイタリア直輸入チーズから選べるスタイルに。水牛ミルク 100%のフレッシュモッツァレラ、それを燻製にしたアッフミカータ、そしてブッラータからお好みでお選びいただけます。国産牛 100%パティの旨み、ドライトマトの甘みと酸味、セルバチコの苦味がハーモニーを奏でるオープンタイプのバーガーです。



麻布台ヒルズ

・アヒリヤ

チキンティカバーガー/1,800 円

ガラムマサラやターメリックなど、鮮度のよいスパイスに漬け込んだチキンを揚げて、ぷりっと香り高くジューシーに仕上げました。辛みを効かせたトマトチャツネと爽やかなミントソース、とろけるチーズがベストマッチ。レタスやキャロットラペ、ブロッコリースプラウトなど野菜もたっぷりです。豆粉の衣で揚げたポテトフライもやみつき必至です。



麻布台ヒルズ

・ラシーヌ

山形牛 3 種チーズのプレミアムバーガー ～燻製ソース～/2,800 円

圧倒的な肉感に驚かされるパティは、100%つなぎなしで山形牛すね肉を使ったもの。燻香をまとう BBQ ソース、3 種のチーズ、ソテーして甘みを引き出したタマネギと絡み合う濃厚な旨みがたまりません。加えて、セルバチコの苦み、ハラペーニョの辛さで後味を引き締め、重層的でありながら重すぎない美味しさに。風味豊かな自家製ブリオッシュバンズとも好相性です。



※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■肉汁があふれる食べ応え抜群バーガー

ビーフパティからベーコンまで、ジューシーな肉汁と満足感あふれるバーガーが登場。パティ 2 枚重ねにベーコンと炙りチーズを重ねたバーガーや、プルドポークにビーフパティを重ねたバーガーなど、つい手を伸ばしたくなる至高の一品をご堪能ください。

六本木ヒルズ

・リゴレット バーアンドグリル

スパイシープルドポークBBQバーガー/2,145円

本場アメリカの BBQ の定番である、ジューシーなビーフパティとプルドポークを自家製バンズでサンド。プルドポークはスパイシーな味わいながら、下味にパイナップルを使うことでほのかな甘みをまとわせました。クミンやチリを利かせたテキサススタイルの特製 BBQ ソース、ハラペーニョの刺激、チェダーチーズのコク、グリーンカールが重なり合う一品です。



麻布台ヒルズ

・麻布台ヒルズギャラリーカフェ

麹マリネのプルドポークバーガー エスプレッソBBQソース/2,300円

こぼれ落ちる自家製プルドポークはなんと 200g！ 麹と擦りおろし林檎をベースにしたマリネ液で漬け込んだ豚塊肉を、じっくり低温調理することでやわらかくホロホロ、旨みたっぷりな仕上がりに。チェダー＆ゴーダチーズ、ベーコンとともに、バター香るバンズで挟みました。全体を引き締める BBQ ソースは、トマト麹とこだわりのエスプレッソを贅沢に使用してコク深い味わいに仕上げています。



虎ノ門ヒルズ

・the 3rd Burger

the 3rd Burger EVOLUTION ～肉倍パティ×炙りチーズ＆ベーコン～ /1,500 円

毎日食べられるヘルシーさがコンセプト。小松菜のマリネや焼きトマトなどたっぷりの野菜と、わさび入りのタルタルがアクセントのシグネチャー「the 3rd Burger」進化バージョンの登場です。通常の倍である 140g のビーフパティに、炙った倍量のチーズ、さらにベーコンを重ねました。バンズは「高加水」、白くてもちっとした「しろもち」、「全粒粉」から選べます。



■希少食材を惜しみなく使用！ワンランク上のスペシャルな贅沢バーガー

世界三大珍味のトリュフ、A5 ランクの和牛肉や神戸ビーフ、希少価値の高い雲丹まで、希少食材を惜しみなく使用した贅沢バーガーが揃います。ワンランク上のひとときを彩る特別なバーガーをお楽しみください。

六本木ヒルズ

・ラ ブリアンツァ

特製ブリアンツァバーガー/4,400 円

やわらかくジューシーな A5 和牛と玉ねぎを煮込んだたっぷりのナポリ風ラグーに、とろけるブッラータチーズ、甘いフルーツトマトを合わせて自家製バンズで挟むという創意あふれるバーガーです。目の前でトリュフを惜しげなく削りかけてくれるスペシャリテ「トリュフと卵のオーブン焼き」、トリュフ香るポテトとともに盛られた贅沢極まりないワンプレートです。



虎ノ門ヒルズ

・Le Pristine Café Tokyo

（ホテル虎ノ門ヒルズ）

ローデッドバーガー/2,420円

ミシュランスターシェフ、セルジオ・ハーマン氏が監修するル・プリスティン東京チームが手がけたポークカツバーガー。揚げたてのカツに、濃厚なソースと熟成パルメザン、ライムゼストの爽やかな香りを添えました。自家製マスタードドレッシングでマリネしたキャベツとフェンネル、エシャロットのピクルスを重ね、サマートリュフが香る特製マヨネーズで仕上げています。



虎ノ門ヒルズ

・GOOD MORNING CAFE & GRILL虎ノ門

神戸ビーフ＆雲丹クリーム リッチバーガー/3,980円

上質な神戸ビーフパティの凝縮された旨みに、濃厚クリーミーな雲丹ソースが贅沢に重なる、まさに“ご褒美”バーガー。雲丹に生クリームや白ワイン、パルミジャーノ・レッジャーノを合わせた奥行きのあるソースと肉汁が溶け合って、ひと口ごとに深い満足感をもたらします。発酵バター香る自家製ブリオッシュバンズが具材の個性をやさしく包み込み、ひとつにまとめます。



※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■「ヒルズ グルメバーガーグランプリ 2026」参加バーガー 一覧

【六本木ヒルズ(10 店舗)】



モッツァレラ アル マッシモ バーガー (オービカ モッツァレラバー) 3,200 円



OXOMOCOサルサマチャバーガー (オショモコ) 2,500 円



オマール海老カツと濃厚ビスクの贅沢バーガー (アデッソ) 3,300 円



特製ブリアンツァバーガー (ラ ブリアンツァ) 4,400 円



ビストロバーガー (シェイク シャック) 2,200 円



国産牛100%パテのハニーマスタード・ゴルゴンゾーラバーガー (毛利 サルヴァトーレクオモ) 2,980 円



スパイシープルドポークBBQ バーガー (リゴレット バーアンドグリル) 2,145 円



熊本県産あか牛100%を使用したサマーフレッシュバーガー (ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー) 3,200 円



点心師特製 上海角煮バーガー ～フカヒレスープ添え～ (南翔饅頭店(ナンショウマントウテン)) 2,980 円



熟成牛と胡椒の王様カンポットペッパーのロックラック風バーガー フレッシュライム香るサワークリーム＆レフォールソース (37 ステーキハウス & バー) 3,500 円

【麻布台ヒルズ(9 店舗)】



チキンティカバーガー (アヒリヤ) 1,800 円



W メンチカツバーガー (とんかつ河むら) 1,800 円



オマール海老と和牛バーガー (ショーグンバーガー) 3,280 円



ジャヌ グリル トリオバーガー (ジャヌ グリル) 4,800 円



マチュピチュバーガー (ペルー料理アルド) 2,640 円



シュリンプバーガー (サーワーン ビストロ) 2,154 円



カニとアボカドの豆腐バーガー ペリカン風 (ペリカンカフェ) 1,600 円



山形牛 3種チーズのプレミアムバーガー ～燻製ソース～ (ラシーヌ) 2,800 円



麹マリネのプルドポークバーガー エスプレッソBBQソース (麻布台ヒルズギャラリーカフェ) 2,300 円

※価格はすべて税込表示です。サービス料が別途発生する場合があります。
※時間帯や曜日、条件により価格が変更となる商品があります。
※TAKEOUT アイコンはテイクアウトも可能な旨を指します。
※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

【虎ノ門ヒルズ(18 店舗)】



ザ・ハンドレッド
(TOKYO NODE CAFÉ)
2,500 円



スパニッシュ ブラバス バーガー
(bar espanol PICAR
1,800 円



茄子の塩胡椒とよだれ鶏バーガー
(虎ノ門 蘭苑)
2,706 円



オマール海老出汁のブイヤベースバーガー
(BRASSERIE by plein)
2,750 円



LA バーガー
(Tacos Way)
2,500 円



BeBu グリーンサマーバーガー
(アンダーズ 東京 BeBu)
4,300 円



ストラッチャテッラと彩り夏野菜バーガー
(虎ノ門ヒルズカフェ)
1,500 円



本場NYスタイル「ラムルーベン」のプレミアムバーガー
(ヒツジパブリック)
2,980 円



スモーキーチポトレ×マンゴークランチバーガー
(Plancha ZURRIOLA)
2,200 円



チーズ屋仕立てのB.L.T.C.バーガー
(LAMMAS / ISTINTO)
2,500 円



高知県産直送 白身魚のスペシャルフィッシュバーガー
(dam pub)
3,300 円



ローデッドバーガー
(Le Pristine Café Tokyo(ホテル虎ノ門ヒルズ))
2,420 円



トリプルシュリンプバーガー
(RITUEL 虎ノ門)
2,200 円



よなよなエールバーガー
(YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店)
2,000 円



the 3rd Burger EVOLUTION ～肉倍パティ×炙りチーズ&ベーコン～
(the 3rd Burger)
1,500 円



宮崎県 有田牧場 黒毛和牛のデミグラスバーガー
(THE GRILL TORANOMON)
2,600 円



黒毛和牛メンチカツのアボカドチーズバーガー
(Bistro CentGrammes Charbon
2,480 円



神戸ビーフ&雲丹クリーム リッチバーガー
(GOOD MORNING CAFE & GRILL虎ノ門)
3,980 円